

カンパーニュ (SSB4%)

材 料 名	配 合				工 程	
	種/前処理	本捏ね	3000 g		(種/前処理)	手混ぜ
ライ麦粉 (きりんコナ)	10.00		300.0	0.0	ミキシング	均一になるまで
生地改良剤 (SSB)	0.40		12.0	0.0	捏上温度	26 °C ±0.5°C
水	8.00		240.0	0.0		27°C / 75% オーバーナイト
			0.0	0.0	(本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
フランスパン用粉 (リスドオル)		90.00	0.0	2,700.0	ミキシング	L5ML5MH3
生地改良剤 (SSB)		4.00	0.0	120.0	捏上温度	24 °C ±0.5°C
インスタントドライイースト赤		0.60	0.0	18.0	フロア	27°C / 75% 60分
モルト		0.30	0.0	9.0	分割	450 g g
食塩		2.00	0.0	60.0	半成形	四角くたたむ
水		70.00	0.0	2,100.0	ベンチ	27°C / - % 30分
			0.0	0.0		
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	成型	バタール (30cm) キャンバス使用
			0.0	0.0	ラック	°C / %
			0.0	0.0	ホイロ	32°C / 72% 60分
			0.0	0.0	焼成	225 °C スチーム 210 °C 28~32分
合 計	18.4	166.9	552.0	5,007.0		
	185.3		5,559.0			

--